



DOPPELINDUKTIONS-KOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58265

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58265
Stand: Juni 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 58265

Instrukcja obsługi modelu 58265

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58265

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	3.400 Watt gesamt (linke Kochplatte max. 1.800 Watt, rechte Kochplatte max. 1.600 Watt)
Maße:	Ca. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm L/B/H
Gewicht:	Ca. 4,15 kg
Kabellänge:	Ca. 150 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas, 2 x 27 x 27 cm Plattengröße, Kochfeldgröße ca. 16 cm
Ausstattung:	7 Leistungsstufen, 6 Temperaturstufen, Timer, Überhitzungsschutz, Kontrollleuchten für alle Funktionen: Kochen, Warmhalten, EIN/AUS, Temperatur, Timer
Zubehör:	Bedienungsanleitung

CE

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehe-

nen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Bei Modell 58265 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
13. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
14. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker erst dann, wenn sich die Ventilatoren im Gerät nicht mehr drehen.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

15. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
16. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
17. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
18. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.

Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
19. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
21. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, das es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
22. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
23. Verwenden Sie zum Kochen auf dieser Kochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
24. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
25. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
26. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
27. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
28. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
29. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
30. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
31. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
32. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
33. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
34. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
35. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
36. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
37. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Stecker aus der Steckdose ziehen.



VORSICHT:
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

DISPLAY



1	Kontrollleuchten Kochen/Warmhalten/Zeit
2	Taste Minus/-
3	Taste Plus/+ Mit der Plus- bzw. Minustaste können Sie die gewünschten Eingaben bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur vornehmen.
4	Display
5	Anzeige °C/Watt
6	Taste Zeit Mit der Zeitvorwahl bestimmen Sie die Zeitdauer des Kochvorgangs. Die Zeitdauer sollte 4 Stunden ohne Unterbrechung nicht überschreiten.
7	Taste Funktion
8	Taste EIN/AUS

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

Die Doppelinduktionskochplatte verfügt über zwei voneinander unabhängigen Kochstellen. Sie können also beide Kochstellen jeweils getrennt voneinander betreiben. Die linke Kochplatte kann mit maximal 1.800 Watt betrieben werden, die rechte Kochplatte mit maximal 1.600 Watt. Wenn Sie über die Temperatursteuerung arbeiten, ist als jeweils maximale Temperatur auf beiden Seiten 240 °C möglich.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Ein Signalton bestätigt das Einschalten und das Display leuchtet auf. Dann erscheint in beiden Displays jeweils – – als Anzeige, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Das Display zeigt 00 00.
4. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste FUNKTION. Wenn Sie länger warten, müssen Sie das Gerät erneut am EIN/AUS-Schalter einschalten.
5. Sie können das Gerät entweder über die Heizleistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste FUNKTION können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Plus- bzw. Minustaste verändert werden.
6. **Heizsteuerung**: Drücken Sie die Taste Funktion, bis die Kontrollleuchten „W“ und „Kochen“ aufleuchten. Gleichzeitig beginnt der Ventilator zu laufen. Die Ausgangseinstellung der linken Kochplatte ist 1.800 W, für die rechte Kochplatte 1.600 W. Über die Tasten Plus und Minus können Sie diese Einstellung verändern. Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Verfügung:

Links	Rechts	**Anwendung**
400 W	400 W	Warm halten, ausquellen
800 W	800 W	Schonend kochen
1.000 W	1.000 W	Schonend ankochen und braten
1.200 W	1.200 W	Schonend ankochen und braten
1.400 W	1.400 W	Ankochen/ Braten
1.600 W	1.600 W	Scharf anbraten
1.800 W		Grillen

7. **Temperatursteuerung:** Drücken Sie die Taste Funktion, bis die Kontrollleuchten „°C“ und „Warmhalten“ aufleuchten. Gleichzeitig beginnt der Ventilator zu laufen. Die Ausgangseinstellung beider Kochplatten ist 240 °C. Über die Tasten Plus und Minus können Sie diese Einstellung verändern. Die folgenden Temperaturstufen stehen zur Verfügung:

Stufe 1	60 °C	Warm halten
Stufe 2	100 °C	Schonend kochen
Stufe 3	140 °C	Schonend braten
Stufe 4	180 °C	Braten/ankochen
Stufe 5	220 °C	Grillen
Stufe 6	240 °C	Grillen

8. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt E 0 und das Gerät schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.



VORSICHT:
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.

KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG

Mit dieser Funktion ist es möglich, dass Gerät so einzustellen, dass es sich nach einer vorher von Ihnen gewählten Stundenzahl automatisch ausschaltet.

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie einmal die Taste "Zeit". Im Display erscheint "00:00".
3. Drücken Sie nun innerhalb von fünf Sekunden die Taste Plus oder Minus um die gewünschte Stundenzahl einzugeben. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden. Auf diese Weise geben Sie ebenso die Minuten ein. Die maximal einstellbare Minutenzeit beträgt 59 Minuten.
4. Um die gewählte Zeit zu bestätigen, drücken Sie abermals die Taste "Zeit". Es ertönt ein kurzer Signalton. Das Gerät wird sich nun nach der gewünschten einprogrammierten Zeit automatisch ausschalten, es sei denn, Sie drücken innerhalb dieser Zeit die Taste FUNKTION.
5. Wenn Sie länger als fünf Sekunden keine Eingabe vornehmen, ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen und das Gerät geht in den Ausgangszustand zurück.
6. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Heiz- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
7. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
8. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
9. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
10. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch einige Minuten weiter.
11. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
12. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
13. Achtung: lassen Sie das Gerät bei längerer Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 18 cm haben.
6. **Bitte beachten Sie:**
   Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen

können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.

7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:

- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr
- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.
- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, stoppt die Wärmeerzeugung automatisch.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. **Überspannungsschutz**
   Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.
2. **Überhitzungsschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet (Fehlermeldung E 5).
3. **Stromschwankungen / Blitzschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch Stromschwankungen durch Blitzschlag und unterbricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.
4. **Metallschutz**
   Das Gerät erkennt, wenn kleine Metallteile unter 8 cm Länge auf der Platte liegen. In diesem Fall lässt sich das Gerät nicht einschalten.
5. **Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen (Fehlermeldung E 0).

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.
6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 12 cm und höchstens 26 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikfeldes.
E1	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E2	Fehler in der Temperatursteuerung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E3 E4	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.

E5	Zu hohe Temperatur der Oberfläche	Wenn die Temperatur an der Oberfläche zu heiß wird, ertönt ein Warnsignal und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Programm fortgesetzt werden. Um eine Überhitzung der Oberfläche zu vermeiden, empfehlen wir, bei kleinen Kochtöpfen niedrige bis mittlere Temperaturstufen zu wählen und nur bei großen Kochtöpfen mittlere bis hohe Temperaturstufen zu wählen.
E6	Überhitzung durch vorübergehenden Lüfterausfall	Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Gerät wieder gestartet werden.
E7/E8	Überhitzung durch Ausfall des Temperaturfühlers	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58265 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58265

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	3,400 watts total (left burner max. 1,800 watts, right burner max. 1,600 watts)
Dimensions:	Approx. 64.0 x 36.4 x 7,3 cm
Weight:	Approx. 4.15 kg
Power cord length:	Approx. 150 cm
Housing:	Plastic
Cooktop:	Heat-resistant, unbreakable glass, 2 x 27 x 27 cm cooker size, burner 16 cm
Features:	7 power settings, 6 temperature settings, overheating protection, indicator lamps for all functions: Cook, Keep warm, ON/OFF, Temperature, Timer
Accessories:	Instructions for use

CE

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS


This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.


This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended

normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
9. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
10. When using model 58265, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
11. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
12. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, glass cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
13. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
14. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards. Disconnect the power plug only after the fans in the appliance have stopped turning.

Information on setup and operation of the appliance

15. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
16. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
17. Do not use the appliance outdoors.
18. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
19. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
20. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.

21. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
22. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
23. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
24. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
25. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
26. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.
27. Do not heat closed metal cans; they could explode.
28. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
29. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
30. Do not allow objects to fall onto the glass cooktop – danger of breakage! If the glass cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
31. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.
32. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
33. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
34. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
35. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
36. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
37. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.



CAUTION:
The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

CONTROL PANEL



1	Indicator lamp: Cook/Keep warm/Time
2	Minus - button
3	Plus + button The Plus and Minus buttons can be used for time settings, heating power or temperature.
4	Display
5	°C/Watts display
6	Time button You can use the timer to set the cooking duration. The time should not exceed 4 hours without interruption.
7	Function button
8	ON/OFF button

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and transport safety devices.
2. Wipe off the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on a level, solid and dry surface with sufficient clearance on all sides.
4. Plug the power cord into an electrical outlet.

OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

The double induction cooker features two separate burners which can be operated independently of each other. The left burner can be operated at maximum power of 1,800 watts and the right burner at a maximum power of 1,600 watts. If you use the temperature control, the maximum possible temperature for each side is 240°C.

1. Plug the power cord into an electrical outlet. A signal tone confirms that the appliance has been switched on and the display lights up. Then both displays show – –

to indicate that the appliance is connected to the power supply.
2. Place a suitable pot with food to be cooked in the middle of the burner.
3. Press the ON/OFF button. The display shows 00 00.
4. Press the FUNCTION button within 5 seconds. If you wait longer, you will have to switch on the appliance again with the ON/OFF button.
5. You can control the appliance either by the heating power or the temperature. Press the FUNCTION button to switch between the two modes. The power and temperature setting can be changed at any time during cooking by pressing the Plus or Minus button.
6. **Heat control:** Press the Function button until the indicator lamps "W" and "Cook" light up. The fan starts turning at the same time. The standard setting for the left burner is 1,800 watts and for right burner 1,600 watts. You can change these settings with the Plus and Minus buttons. The following power levels are available:

		Application
Left	Right	
400 W	400 W	Keep warm, steep
800 W	800 W	Cook gently
1.000 W	1.000 W	Brown gently and fry
1.200 W	1.200 W	Brown gently and fry
1.400 W	1.400 W	Brown / fry
1.600 W	1.600 W	Brown quickly
1.800 W		Grill

7. **Temperature control:** Press the Function button until the indicator lamps "C" and "Keep warm" light up. The fan starts turning at the same time. The standard setting for both burners is 240°C. You can change this setting with the Plus and Minus buttons. The following temperature levels are available:

Level 1	60 °C	Keep warm
Level 2	100 °C	Cook gently
Level 3	140 °C	Fry gently
Level 4	180 °C	Fry / brown
Level 5	220 °C	Grill
Level 6	240 °C	Grill

8. If there is no pot on the burner, a signal tone sounds at intervals, the display shows E 0 and the appliance automatically switches off after 60 seconds.

COOKING WITH THE TIMER

This function makes it possible to program the appliance so that it automatically switches off after a specified time.

1. First, select the desired function as described above (Heat or Temperature).
2. Press the "Time" button once. The display shows "00:00".
3. Now press the Plus or Minus button within five seconds to enter the desired time. The maximum number of hours that can be set is 23 hours. Enter the minutes following the same procedure. The maximum number of minutes that can be set is 59 minutes.

4. To confirm the selected time, press the “Time” button again. A short signal tone will sound. The appliance will now automatically switch off after the programmed time, unless you press the FUNCTION button.
5. If you do not make any settings within five seconds, the time programming is completed and the appliance returns to the initial state.
6. During cooking, both the heat or temperature level and the remaining time are displayed alternately.
7. When the programmed time is reached the appliance automatically switches off.
8. The appliance can be switched off at any time during cooking by pressing the ON/OFF button.
9. The programmed times are not saved at the end of the program or if the program is canceled.
10. The fan continues to run for some minutes after the end of the program.
11. If the program is not controlled by the timer, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
12. After use, unplug the power cord from the electrical outlet to save energy.

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your sauce-pans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 18 cm.
6. **Attention:**
   Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.
7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots.
8. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages. Put the saucepan always precisely in the-middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %.

When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

- Short reaction time, short preheating time, quick and exact heating.
- Rapid heating, since the full amount of enery is immediately available.
- Cool hotplate, which is only heated by the heat reflected from the saucepan.
- Great energy saving of up to 50%.
- Easy cleaning, as food cannot burn in case of boiling over.
- High safety: as soon as the saucepan is taken away from the plate, the heat supply is stopped automatically.

SAFETY FUNCTIONS

1. Overvoltage / low voltage protection
When power voltage is too high or too low, the induction cooker will compensate the voltage automatically and will adjust the output power.

2. Overheating protection
When the temperature of the hotplate is too high, the induction cooker will stop automatically and a long buzzer sound will be heard to alert you until the temperature returns to normal (fault E 5).

3. High voltage pulse protection
During operation, when power supply receives a transient high voltage pulse (e.g. lightning strike), the induction cooker will stop automatically and in one minute will resume automatically.

4. Small metal part protection
If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on the hotplate, the appliance cannot be switched on.

5. Suitable pans
The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E 0).

CLEANING AND CARE




Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
2. Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
3. Do not use any strong or abrasive cleansers or sposes.
4. Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
5. If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
6. Please clean the ventilation slots regularly with a soft brush to prevent dust deposits.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Reason	Reaction
E0	No cookware on the plate, cookware not fitted for induction, cookware not placed correctly in the middle	Only use cookware approved for induction cooking with a diameter of at least 12 cm and max. 26 cm, Place the cookware in the midldle of the respective cooking plate.
E1	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E2	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E3 E4	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is contiuned.
E5	Too high surface temperature	If the surface temperature is too high, an acoustic signal is given and the appliance is shout off automatically. As soon as the temperature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted. In order to avoid overheating, we recommed to use low power or temperature settings for small saucepans and medium to hiogh settings for large saucepans .
E6	Overheating due to fan fault	As soon as the temperature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted.
E7/E8	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our technical service for repair.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58265

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance :	3 400 watts au total (plaque de cuisson gauche max. 1 800 watts, plaque de cuisson droite max. 1 600 watts)
Dimensions :	Env. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm
Poids :	Env. 4,15 kg
Longueur de câble :	Env. 150 cm
Boîtier :	Plastique
Plaque :	Verre incassable, insensible à la chaleur, dimensions de la plaque 2 x 27 x 27 cm, dimensions du feu de cuisson gauche 18 cm, du feu de cuisson droit 16 cm
Caractéristiques :	7 niveaux de puissance, 6 niveaux de température, protection contre la surchauffe, voyants de contrôle pour toutes les fonctions : Cuire, maintenir au chaud, MARCHE/ARRET, température, minuterie
Accessoires :	Notice d'utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position

d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.

4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pace-makeur, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
9. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
10. S'il s'agit du modèle 58265, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
11. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
    - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
    - exploitations agricoles,
    - pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
    - dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
12. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement, la plaque en verre ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service aprèsvente.
13. Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers importants et entraîner l'annulation de la garantie.
14. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service aprèsvente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. Débranchez la prise mâle de secteur uniquement lorsque les ventilateurs de l'appareil ne tournent plus.

Consignes pour installer et utiliser l'appareil

15. Mettez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche. N'installez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni sur des surfaces métalliques, ni sur des surfaces recouvertes d'un textile.
16. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment éloignée d'objets réagissant

au magnétisme, par exemple cartes bancaires, radio, téléviseur, cassettes vidéo, etc.

17. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
18. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil contre l'humidité.
19. Pendant son utilisation, veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
20. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
21. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
22. L'appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
23. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
24. L'appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l'appareil et le récipient.
25. Allumez l'appareil uniquement s'il y a un récipient rempli sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les récipients pour éviter le débordement.
26. Ne laissez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux ou des fourchettes, sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer lorsque vous allumez la plaque de cuisson.
27. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
28. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l'appareil soient toujours dégagées.
29. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez éteindre l'appareil et retirer les plats et casseroles.
30. Ne faites pas tomber d'objets sur la plaque en verre - elle risquerait de se briser ! Si la plaque en verre est fissurée ou abîmée, il ne faut plus l'utiliser. Il faut l'envoyer à notre service après-vente pour réparation.
31. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 4 heures d'affilée. Pour pouvoir l'utiliser plus de 4 heures, il faut faire une pause et l'éteindre pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
32. La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C'est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.
33. Veillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
34. Ne mettez pas d'objets, ni de films, ni d'autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
35. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
36. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
37. Après utilisation, il faut toujours éteindre l'appareil et le laisser se refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer, et il faut également débrancher la prise mâle de secteur.



Prudence :
La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C‘est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

BOUTONS DE COMMANDE



1	Voyant de contrôle de la cuisson/ du maintien au chaud/ de la durée
2	Touche Moins -
3	Touche Plus + Les touches Plus et Moins permettent d‘entrer les valeurs que vous souhaitez pour sélectionner les durées, la puissance de chauffe ou la température.
4	Ecran
5	Affichage °C/Watts
6	Touche Durée La sélection de la durée détermine le temps de cuisson. La durée ne doit pas dépasser 4 heures d‘affilée.
7	Touche Fonction
8	Touche MARCHE/ARRET

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et les sécurités de transport
2. Essuyez l’appareil avec un chiffon humide.
3. Mettez l‘appareil sur une surface place, solide et sèche, avec un espace suffisamment important de tous côtés.
4. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

La double plaque de cuisson à induction comporte deux feux de cuisson indépendants l'un de l'autre. Vous pouvez utiliser les deux feux de cuisson séparément. La plaque de gauche peut chauffer à 1 800 watts maximum, la plaque de cuisson de droite à 1 600 watts maximum. Si vous travaillez avec la commande de température, la température maximale possible des deux côtés est de 240 °C.

1. Branchez la prise mâle sur une prise de courant. Un signal sonore confirme la mise en marche et l'écran s'allume. Les deux écrans affichent – – ce qui indique que l'appareil est branché sur le secteur.
2. Posez votre casserole ou votre plat rempli (et adapté à la cuisson par induction) au milieu de la plaque de cuisson.
3. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET. L'écran indique 00 00.
4. Dans un délai de 5 secondes, appuyez sur la touche FONCTION. Si vous attendez plus longtemps, vous devez rallumer l'appareil avec le bouton MARCHE/ARRET.
5. Vous pouvez commander l'appareil soit par la puissance de chauffe soit par la température. Appuyez sur la touche FONCTION pour passer d'un réglage à l'autre. Le degré de puissance de chauffe ou de température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches Plus et Moins.
6. **Commande de la puissance de chauffe :** Appuyez sur la touche Fonction jusqu'à ce que les voyants „W" et „Cuisson" s'allument. Le ventilateur se met en marche simultanément. Le réglage initial de la plaque de cuisson de gauche est de 1 800 W, et celui de la plaque de cuisson de droite de 1 600 W. Les touches Moins et Plus permettent de modifier ce réglage. Les degrés de puissance sont les suivants :

Gauche	Droite	**Utilisation**
400 W	400 W	maintenir au chaud, faire gonfler
800 W	800 W	Cuire à feu doux
1.000 W	1.000 W	Démarrer la cuisson à feu doux et faire rissoler
1.200 W	1.200 W	Démarrer la cuisson à feu doux et faire rissoler
1.400 W	1.400 W	Démarrer la cuisson / Faire rissoler
1.600 W	1.600 W	Démarrer la cuisson à feu vif
1.800 W		Griller

7. **Commande de la température :** Appuyez sur la touche Fonction jusqu'à ce que les voyants „W" et „Maintenir au chaud" s'allument. Le ventilateur se met en marche simultanément. Le réglage initial des deux plaques de cuisson est de 240 °C. Vous pouvez modifier ce réglage à l'aide des touches Moins et Plus. Les degrés de température sont les suivants :

Niveau 1	60 °C	Maintenir au chaud
Niveau 2	100 °C	Cuire à feu doux
Niveau 3	140 °C	Faire rissoler à feu doux
Niveau 4	180 °C	Faire rissoler / Démarrer la cuisson
Niveau 5	220 °C	Griller
Niveau 6	240 °C	Griller

8. S'il n'y a pas de casserole sur la plaque, un signal sonore retentit et l'écran indique E 0 et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes.

CUIRE AVEC LA MINUTERIE

Cette fonction permet de régler l‘appareil de manière à ce qu‘il s‘éteigne automatiquement au bout d‘un certain nombre d‘heures que vous aurez préalablement réglé.

1. Commencez par sélectionner la fonction souhaitée conformément à l‘explication ci-dessus (puissance de chauffe ou température).
2. Appuyez une fois sur la touche „Durée“. L‘écran affiche „00:00“.
3. Appuyez, dans un délai de 5 secondes, sur la touche Plus ou Moins pour définir le nombre d‘heures souhaité. Le réglage maximum est de 23 heures. Vous pouvez indiquer les minutes en procédant de la même façon. Le réglage maximum est de 59 minutes.
4. Pour valider la durée réglée, appuyez sur la touche „Durée“. Un bref signal sonore retentit. La plaque de cuisson s‘éteint automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée, sauf si vous appuyez sur la touche FONCTION.
5. Si vous ne faites rien pendant plus de 5 secondes, le réglage de la durée est terminé et l‘appareil se remet à son état initial.
6. Pendant la cuisson, l‘écran affiche alternativement le niveau de chauffe ou de température ainsi que le temps résiduel de cuisson.
7. Lorsque la durée réglée est écoulée, l‘appareil s‘éteint automatiquement.
8. La plaque de cuisson peut être éteinte à tout moment pendant la cuisson à l‘aide de la touche MARCHE/ARRET.
9. Les durées réglées ne sont pas enregistrées en cas d‘interruption du programme ni lorsque le programme est terminé.
10. A la fin du programme, le ventilateur continue de tourner encore pendant quelques minutes.
11. Lorsque le programme n‘est pas commandé par la sélection de la durée, l‘appareil s‘éteint automatiquement au bout de 2 heures maximum.
12. Après utilisation, débranchez la prise mâle de l‘appareil de la prise de courant mural pour économiser l‘électricité.

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l’appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l’utiliser sur le plat à induction
4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 18 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
7. **Attention :**
   Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l‘application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou temperature peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l‘utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
9. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d‘erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction vous garantie des économies de courant jusqu'à 50 %. Le temps de cuisson est réduit par 30 % environ.
Pendant la cuisson à induction ce n'est pas le plat qui est chauffé, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternant au-dessous du plat de chauffe.

Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.
- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur reflétée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension

Si la tension est trop haut ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre surchauffe

Si la température du plat est trop haute, l'appareil interrompe l'opération et donne un alarme acoustique jusqu'à ce que la chaleur est dans le cadre normal (erreur E5).

3. Protection contre surtension transitoire

Si pendant l'opération une surtension transitoire apparaît (p. e. par un coup de foudre), l'appareil est automatiquement mis hors marche et reprend l'opération automatiquement après une minute.

4. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plat, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

5. Casseroles appropriées

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson á induction. Sinon, un alarme acoustique est activé (Erreur E0).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.

FAUTES POSSIBLE

Faute	Raison	Réaction
E0	pas de casserole sur la plaque, casserole non appropriée pour inductions casserole ne pas placé au milieu de la plaque	Ne prendre que des casseroles permises pour induction avec un diamètere de 12 cm à max. 26 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E1	Erreur du circuit	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E3 E4	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.
E5	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapater la puissance à a taille des casseroles.
E6	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
E7/E8	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.
Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.
Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58265

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	In totaal 3.400 Watt (linker kookplaat max. 1.800 Watt, rechter kookplaat max. 1.600 Watt)
Afmetingen:	Ca. 64,0 x 36,4 x 7,3 cm
Gewicht:	Ca. 4,15 kg
Kabellengte:	Ca. 150 cm
Behuizing:	Kunststof
Plaat:	Hittebestendig, breukvast glas 2 x 27 x 27 cm grootte kookplaat; grootte kookveld 16 cm
Uitvoering:	7 vermogensniveaus, 6 temperatuurniveaus, oververhittingsbescherming, controlelampjes voor alle functies: koken, warm houden, AAN/UIT, temperatuur, timer
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht

staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Bij het model 58265 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
12. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de glasplaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
13. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden. Trek de netstekker pas uit het stopcontact, als de ventilatoren in het apparaat niet meer lopen.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

14. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak. Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken, op oppervlakken van metaal of op oppervlakken die door textiel afgedekt zijn.
15. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.
16. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
17. Het apparaat mag niet in water of in een andere vlo-

eistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.

18. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
19. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
20. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.
21. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.
22. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
23. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
24. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
25. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
26. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
27. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
28. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
29. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Als de glasplaat scheuren vertoont of anderszins beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.
30. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.
31. De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.
32. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
33. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
34. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
35. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
36. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.



LET OP:
De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

BEDIENINGSVELD



1	Controlelampje koken/warm houden/tijd
2	Toets min -
3	Toets plus + Met de plus- resp. de min-toets kunt u de gewenste waarden bij de tijdselectie, het verwarmingsvermogen of de temperatuur instellen.
4	Display
5	Weergave °C/Watt
6	Toets tijd Met de tijdselectie legt u de tijdsduur van het kookproces vast. De tijdsduur mag zonder onderbreking niet langer zijn dan 4 uur.
7	Toets functie
8	Toets AAN/UIT

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
2. Veeg het apparaat af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een effen, vast en droog oppervlak met voldoende afstand aan alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De dubbele inductiekookplaat beschikt over twee kookvelden die onafhankelijk van elkaar functioneren. U kunt de twee kookvelden dus apart gebruiken. Het linker kookveld kan met maximaal 1.800 Watt werken, het rechter kookveld met maximaal 1.600 Watt. Als u met de temperatuurregeling werkt, is aan beide kanten een maximale temperatuur van 240 °C mogelijk.

1. Steek de stekker in een stopcontact. Een signaaltoon bevestigt dat het apparaat ingeschakeld is en het display is verlicht. Dan verschijnt in beide displays – – als weergave dat het apparaat op het stroomnet aangesloten is.
2. Zet een geschikte, gevulde kookpan in het midden van het kookveld.
3. Druk op de AAN/UIT-toets. Op het display verschijnt 00 00.
4. Druk binnen 5 seconden op de toets FUNCTIE. Als u langer wacht, moet u het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar opnieuw inschakelen.
5. U kunt het apparaat ofwel via het verwarmingsvermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets FUNCTIE te drukken kunt u tussen deze twee manieren van instellen heen en weer schakelen. Het vermogen- resp. temperatuurniveau kan tijdens het kookproces steeds gewijzigd worden door op de plus- resp. de min-toets te drukken.
6. **Regeling via verwarmingsvermogen:** Druk op de functie-toets, totdat de controlelampjes „W“ en „Koken“ gaan branden. Tegelijkertijd begint de ventilator te lopen. De uitgangsinstelling van het linker kookveld is 1.800 W, voor het rechter kookveld 1.600 W. Met de toetsen plus en min kunt u deze instelling wijzigen. De volgende vermogensniveaus staan ter beschikking:

Links	Rechts	Gebruik
400 W	400 W	Warm houden, zwellen
800 W	800 W	Behoedzaam koken
1.000 W	1.000 W	Behoedzaam blancheren en braden
1.200 W	1.200 W	Behoedzaam blancheren en braden
1.400 W	1.400 W	Blancheren / braden
1.600 W	1.600 W	Scherp aanbraden
1.800 W		Grillen

7. **Regeling via temperatuur:** Druk op de functie-toets, totdat de controlelampjes „°C“ en „Warm houden“ gaan branden. Tegelijkertijd begint de ventilator te lopen. De uitgangsinstelling van beide kookvelden is 240 °C. Met de toetsen plus en min kunt u deze instelling wijzigen. De volgende temperatuurniveaus staan ter beschikking:

Stand 1 :	60 °C	Warm houden
Stand 2 :	100 °C	Behoedzaam koken
Stand 3 :	140 °C	Behoedzaam braden
Stand 4 :	180 °C	Braden/ blancheren
Stand 5 :	220 °C	Grillen
Stand 6 :	240 °C	Grillen

8. Als er geen kookpan op het kookveld staat, klinkt met tussenpozen een signaaltoon, in het display verschijnt E 0 en het apparaat schakelt zich na 60 seconden automatisch uit.

KOKEN MET DE TIMER

Met deze functie is het mogelijk om het apparaat zo in te stellen dat het zich na verloop van het aantal door u geselecteerde aantal uren automatisch uitschakelt.

1. Kies eerst de gewenste functie (vermogensniveau of temperatuur), zoals hierboven beschreven.
2. Druk één keer op de toets „Tijd“. In het display verschijnt „00:00“.
3. Druk vervolgens binnen vijf seconden op de plus- of min-toets om het gewenste aantal uren in te stellen. De maximale tijd die u kunt instellen, bedraagt 23 uur. Op deze manier stelt u ook het aantal minuten in. Het maximale aantal dat u kunt instellen, bedraagt 59 minuten.
4. Om de gekozen tijd te bevestigen, drukt u nogmaals op de toets „Tijd“. Er klinkt een korte signaaltoon. Het apparaat schakelt zich nu na verloop van de gewenste geprogrammeerde tijd automatisch uit, tenzij u de toets FUNCTIE drukt.
5. Als u langer dan vijf seconden geen instelling uitvoert, is de tijdinstelling afgesloten en het apparaat keert naar zijn uitgangstoestand terug.
6. Tijdens het kookproces worden in het display zowel het verwarmings- resp.- temperatuurvermogen als de resttijd afwisselend weergegeven.
7. Als de ingestelde tijd verlopen is, schakelt het apparaat zich automatisch uit.
8. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de toets AAN/UIT te drukken.
9. De ingestelde tijden worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
10. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog enkele minuten door.
11. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
12. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 18 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grilleren. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.

3. De voordelen zijn:
   - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
   - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
   - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
   - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
   - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
   - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

1. **Overspanningsbeveiliging**
   Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.
2. **Oververhittingsbeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken een er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).
3. **Stroomschommelingen / bliksembeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch stroomschommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.
4. **Metaalbeveiliging**
   Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
5. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

REINIGING




Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.

VERHELPEN VAN FOUTEN

Melding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen kookgereedschap, niet geschikt kookgereedschap of kookgereedschap verkeerd geplaatst	Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap met een diameter van minstens 12 cm en hoogstens 26 cm.Plaats het kookgereedschap in het midden van het glaskeramische kookveld.

Melding	Oorzaak	Oplossing
E1	Fout in de stroomkring	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E2	Fout in de temperatuurregeling	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E3 E4	Schommelingen van de spanning	Bij plotselijke schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E5	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt uit.Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet.Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E6	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.
E7/E8	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.



Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58265

DATI TECNICI



Potenza:	3.400 Watt complessivi (piastra di cottura sinistra max. 1.800 Watt, destra max. 1.600 Watt)
Misure:	Circa 64, x 36,4 x 7,3 cm
Peso:	Circa 4,15 kg
Lunghezza del cavo:	Circa 150 cm
Scocca:	Plastica
Piastra:	Vetro antirottura termoresistente Misura della piastra 2 x 27 x 27 cm, misura pannello di cottura 16 cm
Dotazioni:	7 livelli di potenza, 6 livelli di temperatura, protezione dai surriscaldamenti, spie di controllo per tutte le funzioni: cottura, tenuta in caldo, ON/OFF, temperatura, timer
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto

quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.

4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Le persone portatrici di pacemaker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pacemaker potrebbe essere compromesso.
9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Per il modello 58265, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.
11. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
12. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o ad altre parti far controllare e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.
13. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata. Staccare la spina dalla presa soltanto quando i ventilatori nell'apparecchio non girano più.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. Appoggiare l'apparecchio su una superficie solida, piana e asciutta. Non appoggiarlo mai su superfici calde, metalliche o coperte da tessuti.
15. Mantenere una sufficiente distanza dagli oggetti vicini che possono reagire al magnetismo, come ad es. bancomat o carte di credito, radio, televisori, videocassette etc.
16. Non utilizzare l'apparecchio in esterni.

17. Non immergere l‘apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggerlo dall‘umidità.
18. Durante l‘utilizzo mantenere una sufficiente distanza da pareti e oggetti infiammabili come ad es. le tende.
19. Non usare l‘apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
20. Prima del riscaldamento posare il cavo in modo che non venga a contatto con parti calde.
21. Non incassare l‘apparecchio in un piano di lavoro fisso.
22. Per cucinare sulla piastra a induzione si devono usare solo pentole adatte.
23. L‘apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può causare danni sia all‘apparecchio che alle pentole.
24. Accendere l‘apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Per evitare traboccamenti non riempire eccessivamente le pentole.
25. Non lasciare sul piano cottura oggetti metallici, come ad es. coltelli o forchette, in quanto all‘accensione dell‘apparecchio possono riscaldarsi.
26. Non riscaldare barattoli metallici chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
27. Accertarsi che le fessure di aerazione dell‘apparecchio siano sempre sgombre.
28. Durante il funzionamento, non spostare l‘apparecchio. Prima di spostare l‘apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
29. Non lasciare cadere oggetti sulla piastra di vetro, potrebbero romperla! In caso di crepe sulla piastra di vetro o altri danni alla stessa, non utilizzare l‘apparecchio, ma inviarlo al nostro servizio clienti per una riparazione.
30. Non utilizzare l‘apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
31. La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.
32. Non trascinare le pentole sui pulsanti di comando, in quanto potrebbero rimanere danneggiati.
33. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
34. Per evitare danni all‘area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 4 kg di peso.
35. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
36. Dopo l‘uso, prima di spostare l‘apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l‘apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.



ATTENZIONE:
La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.



Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PANNELLO COMANDI



1	Spia di controllo Cottura (KOCHEN)/Tenuta in caldo (WARMHALTEN)/Tempo (ZEIT)
2	Tasto Meno -
3	Tasto Più + Con il tasto Più o Meno è possibile effettuare le immissioni desiderate per la selezione del tempo, della potenza di riscaldamento o della temperatura.
4	Display
5	Indicazione °C/Watt
6	Tasto tempo Con la preselezione del tempo si determina la durata del procedimento di cottura, che non dovrebbe superare le 4 ore senza interruzione.
7	Tasto Funzione
8	Tasto ON/OFF

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni per il trasporto.
2. Strofinare l‘apparecchio con un panno umido.
3. Appoggiare l‘apparecchio su una superficie piana, solida e asciutta, mantenendo una distanza sufficiente su tutti i lati.
4. Inserire la spina in una presa elettrica.

USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

La doppia piastra di cottura a induzione dispone di due punti cottura indipendenti. Pertanto i due punti cottura possono essere usati indipendentemente uno dall‘altro. La piastra di cottura sinistra può funzionare ad un massimo di 1.800 Watt, quella destra a massimo 1.600 Watt. Se si lavora tramite il comando della temperatura, per entrambi i punti di cottura è possibile una temperatura massima di 240 °C.

1. Inserire la spina in una presa elettrica. Un segnale acustico conferma l‘accensione e il display si illumina. Quindi entrambi i display visualizzano – – segnalando così che l‘apparecchio è collegato alla rete elettrica.

2. Appoggiare una pentola adatta piena al centro della piastra di cottura.
3. Premere il tasto ON/OFF. Il display indica 00 00.
4. Premere entro 5 secondi il tasto FUNZIONE. Se si aspetta di più, l'apparecchio deve essere nuovamente acceso tramite l'interruttore ON/OFF.
5. L'apparecchio può essere controllato tramite la potenza di riscaldamento e la temperatura. Premendo il tasto FUNZIONE è possibile commutare tra i due tipi di regolazione. Il livello di potenza e temperatura può essere modificato in qualunque momento durante la cottura premendo il tasto Più o Meno.
6. **Comando del riscaldamento:** Premere il tasto Funzione finché le spie di controllo „W" e „Cottura" si illuminano. Contemporaneamente il ventilatore inizia a funzionare. La regolazione iniziale della piastra di cottura sinistra è 1.800 W, quella della destra 1.600 W. Questa regolazione può essere modificata tramite i tasti Più e Meno. Sono disponibili i seguenti livelli di potenza:

		Uso
Sinistra	Destra	
400 W	400 W	Tenere in caldo, far rinvenire
800 W	800 W	Cuocere delicatamente
1.000 W	1.000 W	Rosolare e arrostire delicatamente
1.200 W	1.200 W	Rosolare e arrostire delicatamente
1.400 W	1.400 W	Rosolare / arrostire
1.600 W	1.600 W	Rosolare intensamente
1.800 W		Grigliare

7. **Comando della temperatura:** Premere il tasto Funzione finché le spie di controllo „°C" e „Tenuta in caldo" si illuminano. Contemporaneamente il ventilatore inizia a funzionare. La regolazione iniziale di entrambe le piastre di cottura è 240 °C. Questa regolazione può essere modificata tramite i tasti Più e Meno. Sono disponibili i seguenti livelli di temperatura:

Livello 1	60 °C	Tenere in caldo
Livello 2	100 °C	Cuocere delicatamente
Livello 3	140 °C	Arrostire delicatamente
Livello 4	180 °C	Arrostire / rosolare
Livello 5	220 °C	Grigliare
Livello 6	240 °C	Grigliare

8. Se sulla piastra non è presente alcuna pentola, a intervalli è inviato un segnale acustico, il display indica E 0 e dopo 60 secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

COTTURA CON TIMER

Con questa funzione è possibile impostare l'apparecchio di modo che si spenga automaticamente dopo un numero di ore selezionato in precedenza.

1. Prima selezionare la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto in precedenza.
2. Premere una volta il tasto „Tempo". Il display indica „00:00".
3. Quindi entro cinque secondi premere il tasto Più o Meno in modo da immettere il numero di ore desiderato. Il tempo massimo impostabile è di 23 ore. Allo stesso modo si immettono anche i minuti. Il massimo impostabile sono 59 minuti.
4. Per confermare il tempo selezionato, premere nuovamente il tasto „Tempo". E' inviato un breve segnale acustico. Così facendo l'apparecchio si spegnerà in automatico dopo il tempo programmato, a meno che il tasto FUNZIONE non venga premuto.
5. Se non si effettua alcun'immissione per oltre cinque secondi l'impostazione del tempo è terminata e l'apparecchio torna alla condizione iniziale.

6. Durante il procedimento di cottura il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o temperatura, nonché il tempo residuo.
7. Al raggiungimento del tempo impostato l‘apparecchio si spegne automaticamente.
8. L‘apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto ON/OFF.
9. In caso di interruzione o al raggiungimento della fine programma i tempi impostati non vengono memorizzati.
10. Il ventilatore continua a funzionare per alcuni minuti dopo la fine del programma.
11. Se il programma non viene controllato tramite la selezione del tempo, al più tardi dopo due ore l‘apparecchio si spegne automaticamente.
12. Dopo l‘utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell‘apparecchio dalla presa.

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall’esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 18 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
   - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell’afflusso di calore;
   - erogazione veloce di calore, poiché l’energia è disponibile subito e completamente dopo l’accensione.
   - piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
   - grande risparmio energetico, fino al 50 %.
   - pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
   - elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l’erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. **Protezione da sovratensione**
   In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.
2. **Protezione contro il surriscaldamento**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetroceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale (avviso di errore E 5).
3. **Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini**
   L'apparecchio riconosce automaticamente gli sbalzi di corrente dovute ai fulmini e interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.
4. **Protezione metallo**
   L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.
5. **Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

PULIZIA




Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 12 e 26 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.

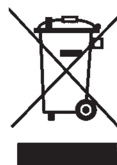
E1	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E2	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E3 E4	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E5	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E6	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E7	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.



Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58265

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	3.400 vatios en total (placa de cocción izquierda de máx. 1.800 vatios, placa de cocción derecha de máx. 1.600 vatios)
Medidas:	Aprox. 64 x 36,4 x 7,3 cm
Peso:	Aprox. 4,15 kg
Cable:	Aprox. 150 cm
Carcasa:	Sintética
Placa:	Cristal resistente al calor y rotura; 2 x 27 x 27 cm de tamaño de placa, tamaño de placa de cocción izquierda de 16 cm
Equipamiento:	7 niveles de potencia, 6 niveles de temperatura, protección contra sobrecalentamiento, pilotos de control para todas las funciones: cocinar, mantener caliente, ENCENDIDO/APAGADO, temperatura, temporizador
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento

prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.

4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
10. Con el modelo 58265 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
11. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
13. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros. Retire el enchufe de red solo cuando los ventiladores en el aparato ya no giran.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

14. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
15. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de vídeo, etc.
16. No utilice el aparato en el exterior.
17. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.

18. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
19. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
20. Antes de calentar, tender el cable de forma que no entre en contacto con las piezas calientes.
21. El aparato no debe montarse en una encimera fija.
22. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
23. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
24. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
25. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
26. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
27. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
28. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
29. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
30. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
31. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.
32. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
33. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
34. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
35. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
36. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfríe.



PRECAUCIÓN:
El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PANEL DE MANDO



1	Piloto de control cocinar/mantener caliente/tiempo
2	Tecla menos -
3	Tecla más + Con la tecla más o menos puede realizar los ajustes correspondientes en la selección de tiempo, la potencia calorífica o la temperatura.
4	Pantalla
5	Indicación °C/Vatios
6	Tecla tiempo Con la preselección de tiempo definirá la duración del proceso de cocción. La duración no debería exceder 4 horas sin interrupción.
7	Tecla función
8	Tecla ENCENDIDO/APAGADO

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

La placa de inducción doble dispone de dos placas de cocción independiente entre sí. Así que, puede operar ambas placas por separadas entre sí correspondientemente. La placa de cocción izquierda puede operarse con máximo 1.800 vatios, la placa de cocción derecha con máximo 1.600 vatios. Trabajando a través del control de temperatura, puede ajustar en ambos lados una temperatura máxima de 240 °C correspondientemente.

1. Enchufe la clavija en una caja de enchufe. Una señal acústica confirma la conexión y se ilumina la pantalla. Después aparece en ambas pantallas – – correspondientemente para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica.
2. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa de cocción.
3. Pulse la tecla ENCENDIDO/APAGADO. La pantalla indica 00 00.
4. Pulse dentro de 5 segundos la tecla FUNCIÓN. Si espera más tiempo, tendrá que

encender el aparato de nuevo en el interruptor ENCENDIDO/APAGADO.

5. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia calorífica o a través de la temperatura. Pulsando la tecla FUNCIÓN puede conmutar entre ambos modos de ajuste. El nivel de potencia o de temperatura puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla más o menos.
6. **Control de potencia calorífica:** Pulse la tecla Función hasta que se iluminen los pilotos de control „W“ y „Cocción“. Al mismo tiempo empieza a funcionar el ventilador. El ajuste inicial de la placa de cocción izquierda es de 1800 W y de 1600 W para la placa de cocción derecha. Mediante las teclas de más y menos puede cambiar este ajuste. Dispone de los siguientes niveles de potencia:

		Aplicación
Izquierda	Derecha	
400 W	400 W	Mantener caliente, rehogar
800 W	800 W	Cocinar cuidadosamente
1.000 W	1.000 W	Guisar y freír cuidadosamente
1.200 W	1.200 W	Guisar y freír cuidadosamente
1.400 W	1.400 W	Guisar / freír
1.600 W	1.600 W	Guisar a fuego vivo
1.800 W		Asar a la parrilla

7. **Control de temperatura:** Pulse la tecla Función hasta que se iluminen los pilotos de control „°C“ y „Mantener caliente“. Al mismo tiempo empieza a funcionar el ventilador. El ajuste inicial de ambas placas de cocción es de 240 °C. Mediante las teclas más y menos puede cambiar este ajuste. Dispone de los siguientes niveles de temperatura:

Nivel 1	60 °C	Mantener caliente
Nivel 2	100 °C	Cocinar cuidadosamente
Nivel 3	140 °C	Freír cuidadosamente
Nivel 4	180 °C	Freír/guisar
Nivel 5	220 °C	Asar a la parrilla
Nivel 6	240 °C	Asar a la parrilla

8. Si no hubiera ninguna olla sobre la placa, se emitirá una señal acústica intermitente, la pantalla indicará E 0 y el aparato se desconectará automáticamente tras 60 segundos.

COCINAR CON TEMPORIZADOR

Con esta función es posible ajustar el aparato de forma que se apague automáticamente después de un tiempo previamente seleccionado.

1. Primero, seleccione la función deseada como descrito arriba (potencia calorífica o temperatura).
2. Pulse la tecla “Tiempo” una vez. En la pantalla aparece „00:00“.
3. Ahora, pulse la tecla más o menos dentro de cinco segundos para introducir las horas deseadas. El tiempo máximo ajustable es de 23 horas. De la misma forma puede introducir los minutos. El tiempo máximo ajustable en minutos es de 59 minutos.
4. Para confirmar el tiempo seleccionado, pulse de nuevo la tecla „Tiempo“. Se emite una breve señal acústica. El aparato se apagará ahora automáticamente después del correspondiente tiempo programado, al no ser que pulse la tecla FUNCIÓN.
5. Si no pulsa ninguna tecla durante cinco segundos, se finaliza el preajuste de tiempo y el aparato vuelve al estado inicial.
6. Durante el proceso de cocción se indican en la pantalla tanto el nivel de potencia calorífica o de temperatura como también el tiempo restante de forma alternada.
7. Al alcanzar el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
8. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO.

9. Los tiempos ajustados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
10. El ventilador sigue en marcha durante unos minutos después de finalizar el programa.
11. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
12. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.

BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 18 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Vatio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
   - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
   - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
   - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
   - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
   - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
   - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. **Protección contra la sobretensión**
   El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.
2. **Protección de sobrecalentamiento**
   El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal (mensaje de error E 5).
3. **Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas**
   El aparato detecta las fluctuaciones de corriente por descargas eléctricas e interrumpe

el proceso de cocción. Tras un minuto de pausa, se reanuda el proceso de cocción.

4. **Protección contra metales**
   El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.

5. **Detección automática de batería de cocina adecuada**
   El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E 0).

LIMPIEZA




Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

1. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
3. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
4. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
5. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
6. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aviso	Causa	Subsanación
E0	No hay batería de cocina, no es apta o está mal colocada	Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción, con un diámetro mínimo de 12 cm y máximo de 26 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E1	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E2	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E3 E4	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E5	Temperatura de la superficie demasiado alta	Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato de desconecta automáticamente, por motivos de seguridad. En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar. Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.

Aviso	Causa	Subsanación
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E7/E8	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58265

TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon:	3400 W celkem (levá varná deska max. 1800 W a pravá varná deska max. 1600 W)
Rozměry:	Cca 64 x 36,4 x 7,3 cm
Hmotnost:	Cca 4,15 kg
Délka kabelu:	Cca 150 cm
Těleso:	Plast
Deska:	Tepelně odolné, nerozbitné sklo Velikost desek 2 x 27 x 27 cm, velikost varného pole 16 cm
Vybavení:	7 stupňů výkonu, 6 stupňů teploty, ochrana proti přehřátí, kontrolky pro všechny funkce: vaření, udržování teploty, ZAP/VYP, teplota, časovač
Příslušenství:	Návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit

popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.

5. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Lidé s kardiostimulátory, zvláště s přístroji staršího typu, by se měli před uvedením do provozu zeptat svého lékaře, zda nemůže dojít k ovlivnění funkce kardiostimulátoru.
9. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
10. U modelu 58265 by neměl být současně používán žádný další elektrický spotřebič na stejném proudovém okruhu, aby se předešlo přetížení sítě.
11. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
12. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.
13. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení. Vytáhněte síťovou zástrčku až tehdy, když se ventilátory v přístroji již neotáčejí.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje

14. Postavte přístroj na pevnou, rovnou a suchou plochu. Nikdy přístroj nestavte na horké povrchy, kovové povrchy nebo textilií zakryté povrchy.
15. Udržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televizor, videokazety atd.
16. Přístroj nesmí být používán venku.
17. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny. Chraňte přístroj před mokrem.
18. Během provozu dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů, např. závěsů.
19. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
20. Před ohřevem položte kabel tak, aby se nedotýkal horkých částí.
21. Přístroj nesmí být montován do pevné pracovní desky.
22. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční ohřev.
23. Přístroj zahřívá velmi rychle. Zahřívání prázdných hrnců může vést k poškození

přístroje i kuchyňského nádobí.

24. Zapínejte přístroj pouze tehdy, když se na varné desce nachází naplněný hrnec. Hrnce nepřeplňujte, abyste předešli překypění.
25. Nenechávejte na varné desce ležet žádné kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože by se při zapnutí přístroje mohly zahřívat.
26. Neohřívejte zavřené kovové nádoby, protože by mohly prasknout.
27. Zajistěte, aby větrací štěrbiny přístroje byly stále volné.
28. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Před tím, než začnete s přístrojem pohybovat, přístroj vypněte a sundejte hrnce.
29. Vyvarujte se pádu předmětů na skleněnou desku - nebezpečí prasknutí! Při trhlinách ve varné desce nebo jiných poškozeních varné desky se přístroj nesmí dále používat, nýbrž musí být odeslán na opravu do našeho servisu.
30. Přístroj nesmí být v trvalém provozu používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím nechte nejméně 30 minut vypnutý.
31. Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.
32. Neposunujte hrnce přes ovládací knoflíky, protože by mohlo dojít k jejich poškození.
33. Nepokládejte mezi varnou desku a hrnec žádné předměty, fólie apod.
34. Naplněný hrnec by neměl být těžší než 4 kg, aby se předešlo poškození varného pole.
35. Nestavte horké hrnce na ovládací pole.
36. Po použití, dříve než přístroj přemístíte nebo před čistěním, vždy přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



POZOR:
Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

OVLÁDACÍ POLE



1	Kontrolka Kochen (vaření) Kontrolka Warmhalten (udržování teploty)/ Kontrolka Zeit (čas)
2	Tlačítko mínus -
3	Tlačítko plus + Tlačítkem plus popř. mínus můžete provádět požadovaná zadání při volbě času, topného výkonu nebo teploty.
4	Displej
5	Zobrazení °C/Zobrazení wattů
6	Tlačítko Zeit (čas) Tlačítkem volby času určujete dobu vaření. Doba by neměla přesáhnout 4 hodiny bez přerušení.
7	Tlačítko funkce
8	Tlačítko ZAP/VYP

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Otřete přístroj vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou, pevnou a suchou plochu s dostatečným odstupem na všechny strany.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Dvojitá indukční varná deska disponuje dvěma nezávislými varnými deskami. Můžete obě varné desky používat nezávisle na sobě. Levou varnou desku lze používat s maximálně 1800 W a pravou varnou desku s maximálně 1600 W. Když používáte řízení teploty, je možná maximální teplota na obou stranách 240 °C.

1. Zapojte zástrčku do zásuvky. Signální tón potvrdí zapnutí a displej se rozsvítí. Pak se na obou displejích objeví vždy –– jako indikace, že přístroj je připojen k síti.
2. Vhodný naplněný hrnec postavte doprostřed varné desky.
3. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP. Displej ukazuje 00 00.
4. Během 5 vteřin stiskněte tlačítko FUNKCE. Když počkáte déle, musíte přístroj opět zapnout spínačem ZAP/VYP.
5. Přístroj můžete řídit buď prostřednictvím topného výkonu nebo teploty. Stisknutím tlačítka FUNKCE můžete přecházet mezi oběma druhy nastavení. Stupeň výkonu

popř. teploty lze v průběhu vaření kdykoli změnit stisknutím tlačítka plus nebo mínus.

6. **Řízení topným výkonem:** Stiskněte tlačítko Funkce, až se rozsvítí kontrolky „W“ a „Kochen“ (vaření). Současně začne běžet ventilátor. Výstupní výkon levé varné desky je 1800 W, pravé varné desky 1600 W. Tlačítky plus a mínus je možné toto nastavení měnit. K dispozici jsou následující stupně výkonu:

		Použití
Vlevo	Vpravo	
400 W	400 W	Udržování tepla, kynutí
800 W	800 W	Šetrné vaření
1000 W	1000 W	Šetrné uvedení do varu a pečení
1200 W	1200 W	Šetrné uvedení do varu a pečení
1400 W	1400 W	Uvedení do varu / pečení
1600 W	1600 W	Rychlé pečení
1800 W		Grilování

7. **Řízení teploty:** Stiskněte tlačítko Funkce, až se rozsvítí kontrolky „°C“ a „Warmhalten“ (udržování teploty). Současně začne běžet ventilátor. Nastavení obou varných desek činí 240 °C. Tlačítky plus a mínus je možné toto nastavení měnit. K dispozici jsou následující stupně teploty:

Stupeň 1	60 °C	Udržování tepla
Stupeň 2	100 °C	Šetrné vaření
Stupeň 3	140 °C	Šetrné pečení
Stupeň 4	180 °C	Pečení/uvedení do varu
Stupeň 5	220 °C	Grilování
Stupeň 6	240 °C	Grilování

8. Když na varné desce nestojí žádný hrnec, zní v intervalech signální tón, displej ukazuje E 0 a přístroj se po 60 vteřinách automaticky vypne.

VAŘENÍ S ČASOVAČEM

S touto funkcí je možné nastavit přístroj tak, aby se po určitém, Vámi zvoleném počtu hodin, automaticky vypnul.

1. Nejprve zvolte tak, jak bylo popsáno výše, požadovanou funkci (topný výkon nebo teplotu).
2. Jednou stiskněte tlačítko „Zeit“ (čas). Na displeji se zobrazí „00:00“.
3. Nyní během pěti vteřin stiskněte tlačítko plus nebo mínus, abyste zadali požadovaný počet hodin. Maximální nastavitelný čas činí 23 hodin. Stejným způsobem zadejte rovněž minuty. Maximálně lze nastavit 59 minut.
4. Pro potvrzení zvoleného času znovu stiskněte tlačítko „Zeit“ (čas). Zazní krátký signální tón. Přístroj se nyní po požadované naprogramované době automaticky vypne, kromě případu, že během této doby stisknete tlačítko FUNKCE.
5. Když déle než pět vteřin neprovedete žádné zadání, je nastavení doby ukončeno a přístroj se vrátí zpět do výchozího stavu.
6. Během vaření se na displeji střídavě zobrazuje jak topný stupeň popř. stupeň teploty, tak i zbývající doba.
7. Po dosažení nastavené doby se přístroj automaticky vypne.
8. Během vaření může být přístroj kdykoli vypnut stisknutím tlačítka ZAP/VYP.
9. Nastavené doby nejsou při přerušení popř. po dosažení konce programu uloženy.
10. Po konci programu ještě za několik minut dobíhá ventilátor.
11. Když program není ovládán volbou času, vypne se přístroj automaticky nejpozději po dvou hodinách.
12. Po použití vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky, abyste šetřili proud.

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s fero-magnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.
3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chromniklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozehřátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
   - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.
   - Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
   - Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
   - Velká úspora energie až 50 %.
   - Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
   - Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. **Přepěťová ochrana**
   Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.
2. **Ochrana před přehřátím**
   Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko. V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti (chybové hlášení E 5).
3. **Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku**
   Přístroj automaticky rozpozná výkyvy proudu způsobené úderem blesku a přeruší proces vaření. Po minutové přestávce se v procesu vaření pokračuje.
4. **Ochrana kovu**
   Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.
   V tomto případě není možno přístroj zapnout.
5. **Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.**
   Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen (chybové hlášení E 0).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

1. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
4. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
5. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
6. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
7. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádobí nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 26 cm.Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E1	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E2	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E3 E4	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E5	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat. Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E6	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E7/E8	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ




Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58265

DANE TECHNICZNE



Moc:	Moc całkowita 3,4 kW (lewa płyta grzejna maks. 1,8 kW, prawa płyta grzejna maks. 1,6 kW)
Wymiary:	Ok. 64 x 36,4 x 7,3 cm
Ciężar:	Ok. 4,14 kg
Długość przewodu:	Ok. 150 cm
Obudowa:	Tworzywo sztuczne
Płyta:	Szkło odporne na pęknięcie i wysokie temperatury Wymiary płyty 2 x 27 x 27 cm, wymiary pól grzejnych 16 cm
Wyposażenie:	7 stopni mocy, 6 stopni temperatury, zabezpieczenie przed przegrzaniem, lampki kontrolne wszystkich funkcji: grzanie, utrzymanie ciepła, włącznik/ wyłącznik, temperatura, timer
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania

i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
8. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
9. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. W przypadku modelu 58265 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć przeciążenia sieci zasilającej.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu przyłączeniowego, płyty szklanej lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu:
13. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
14. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw. Wtyczkę wyjąć dopiero wtedy, gdy wentylatory urządzenia już nie pracują.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia

15. Urządzenie ustawić na mocnej, równej i suchej powierzchni. Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchniach gorących, metalowych lub przykrytych tekstyliami.
16. Zachować dostateczną odległość od przedmiotów, które reagują na magnetyzm, np. karty czekowe, radio, telewizor, kasety wideo itp.
17. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
18. Urządzenia nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy. Chronić urządzenie przed wilgocią.

19. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zasłon.
20. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
21. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
22. Urządzenia nie można zabudować w stałej płycie roboczej.
23. Do gotowania na płycie indukcyjnej używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji.
24. Urządzenie nagrzewa się bardzo szybko. Ogrzewanie pustych garnków może spowodować uszkodzenie urządzenia i naczynia.
25. Urządzenie włączyć tylko wtedy, gdy na płycie znajduje się napełniony garnek. Nie przepełniać garnków, aby uniknąć wykipienia.
26. Na płycie grzejnej nie kłaść żadnych przedmiotów metalowych, np. noży lub widelców, gdyż mogą nagrzać się przy włączeniu urządzenia.
27. Nie nagrzewać zamkniętych puszek metalowych, gdyż mogą rozerwać się.
28. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne były zawsze wolne.
29. Podczas pracy urządzenia nie wolno przesuwać. Przed przesunięciem urządzenia wyłączyć je i zdjąć garnki z płyty.
30. Uważać, aby żadne przedmioty nie spadły na płytę szklaną - niebezpieczeństwo pęknięcia! W przypadku pęknięć płyty szklanej lub podobnych uszkodzeń płyty szklanej urządzenia nie wolno używać, tylko należy odesłać je do naprawy do naszego serwisu.
31. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
32. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
33. Nie przesuwać garnków po przyciskach obsługi, gdyż można je uszkodzić.
    Pomiędzy garnek i płytę grzejną nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
34. Napełniony garnek nie może być cięższy od 4 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejnego
35. Na polu obsługi nie kłaść gorących garnków.
    Po użyciu przed przestawieniem urządzenia lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć, ochłodzić i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



OSTROŻNIE:
Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

POLE OBSŁUGI



1	Lampka kontrolna grzania/utrzymania ciepła/czasu
2	Przycisk minus -
3	Przycisk plus + Przy pomocy przycisku plus lub minus można wprowadzić pożądane wartości czasu, mocy grzejnej lub temperatury.
4	Wyświetlacz
5	Wskaźnik °C/mocy W
6	Przycisk czas Przyciskiem wyboru czasu ustala się czas trwania grzania. Nie należy przekraczać czasu 4 godzin bez przerw.
7	Przycisk funkcji
8	Przycisk włącznika/wyłącznika

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną ścierką.
3. Postawić urządzenie na równej, mocnej i suchej powierzchni zapewniając dostateczne wolne miejsce ze wszystkich stron.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

OBSŁUGA PŁYTY GRZEJNEJ INDUKCYJNEJ

Płyta indukcyjna podwójna zawiera dwa niezależne od siebie pola grzejne. Dlatego obydwa pola grzejne można używać niezależnie od siebie. Lewe pole grzejne może pracować z maksymalną mocą 1,8 kW, prawe pole - 1,6 kW. Gdy używa się sterowania temperaturowego, możliwa jest maksymalna temperatura 240 °C z obydwu stron.

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie i zaświeci się wyświetlacz. Na obydwu wyświetlaczach ukaże się – – jako wskazanie, że urządzenie podłączone jest do sieci zasilającej.
2. W środku pola grzejnego postawić odpowiedni, napełniony garnek.
3. Nacisnąć przycisk włącznika/wyłącznika. Na wyświetlaczu wyświetli się 00 00.
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk FUNKCJA. Gdy zaczeka się dłużej, trzeba będzie ponownie nacisnąć włącznik/wyłącznik.
5. Urządzenie można sterować przy pomocy mocy grzejnej lub temperatury. Naciskając

przycisk FUNKCJA można przełączać pomiędzy obydwoma ustawieniami. Podczas gotowania stopień mocy lub temperatury można w każdej chwili zmienić naciskając przycisk plus lub minus.

6. **Sterowanie grzania:** Nacisnąć przycisk funkcji, aż zaświecą się lampki kontrolne „W" i „gotowanie". Jednocześnie włącza się wentylator. Lewe pole grzejne ustawione jest początkowo na 1,8 kW, prawe pole grzejne na 1,6 kW. Dostępne są następujące stopnie mocy:

		Stosowanie
lewe	prawe	
400 W	400 W	Utrzymanie ciepła, pęcznienie
800 W	800 W	Gotowanie delikatne
1.000 W	1.000 W	Podgotowanie delikatne i smażenie
1.200 W	1.200 W	Podgotowanie delikatne i smażenie
1.400 W	1.400 W	Podgotowanie / smażenie
1.600 W	1.600 W	Ostre podsmażenie
1.800 W		Grillowanie

7. **Sterowanie temperatury:** Nacisnąć przycisk funkcji, aż zaświecą się lampki kontrolne „C" i „utrzymanie w cieple". Jednocześnie włącza się wentylator. Początkowo obydwa pola grzejne ustawione są na 240 °C. Ustawienie można zmienić przyciskami plus i minus. Dostępne są następujące stopnie temperatury:

Stopień 1	60 °C	utrzymanie w cieple
Stopień 2	100 °C	gotowanie delikatne
Stopień 3	140 °C	delikatne smażenie
Stopień 4	180 °C	smażenie / podgotowanie
Stopień 5	220 °C	Grillowanie
Stopień 6	240 °C	Grillowanie

8. Gdy na polu grzejnym nie ma garnka, rozlega się okresowo sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje E 0 i urządzenie wyłącza się automatycznie po 60 sekundach.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM TIMERA

Przy pomocy tej funkcji urządzenie można ustawić tak, aby wyłączyło się automatycznie po wybranej liczbie godzin.

1. Najpierw wybrać pożądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Nacisnąć jeden raz przycisk „czas". Na wyświetlaczu ukaże się „00:00".
3. Teraz w ciągu pięciu sekund nacisnąć przycisk plus lub minus, aby wprowadzić wymagana liczbę godzin. Maksymalnie można nastawić 23 godziny. W ten sposób wprowadza się również minuty. Maksymalnie można nastawić 59 minut.
4. Aby potwierdzić wybrany czas nacisnąć ponownie przycisk „czas". Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się teraz automatycznie po zaprogramowanym czasie, chyba że w ciągu dwóch godzin naciśnie się przycisk FUNKCJA.
5. Jeśli w czasie dłuższym od pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie czasu jest zakończone i urządzenie powraca do stanu wyjściowego.
6. Podczas gotowania na wyświetlaczu ukazuje się na zmianę stopień mocy lub temperatury oraz pozostały czas.
7. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
8. Podczas gotowania urządzenie można w każdej chwili wyłączyć naciskając przycisk włącznika/wyłącznika.
9. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu nastawione czasy nie są zapamiętywane.
10. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze w ciągu kilku minut.
11. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
12. Po używaniu wyjąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić prąd.

NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewanego metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 18 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczynia. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.
8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

DZIAŁANIE

1. Gotując na płycie indukcyjnej oszczędzacie Państwo aż do 50 % prądu. Czas gotowania może być krótszy aż o 30 %.
2. Przy gotowaniu z użyciem indukcji samo pole grzejące nie jest gorące, tylko dno stojącego na nim garnka, o ile ono jest ferromagnetyczne. Za powstawanie ciepła odpowiedzialne są prądy wirowe, które wytworzone są poprzez, znajdujące się pod polem grzewczym, zmienne pole magnetyczne.
3. Korzyści:
   - Krótki czas reakcji, stąd też krótki czas rozgrzewania, szybkie i dokładne sterowanie zwiększaniem ciepła.
   - Szybkie wytworzenie ciepła, ponieważ energia po włączeniu jest natychmiast w pełni dostępna.
   - Zimne pole grzejące, które rozgrzewa się tylko od reflektującego ciepła naczynia.
   - Duża oszczędność energii aż do 50 %.
   - Proste czyszczenie, ponieważ przy wykipieniu gotowanych produktów nie przypalą się one na płycie szklano ceramicznej.
   - Wysokie bezpieczeństwo: jak tylko naczynie kuchenne zostanie zdjęte z pola grzejącego, produkcja ciepła zostanie automatycznie zatrzymana.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. **Ochrona przed spięciem elektrycznym**
   Przy zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciu urządzenie automatycznie dopasuje swoją moc.
2. **Ochrona przed przegrzaniem**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy temperatura na płycie szklano ceramicznej podniesie się zbyt wysoko. W takiej sytuacji proces gotowania zostanie przerwany i pojawi się sygnał dźwiękowy w odstępach, aż do czasu kiedy urządzenie znajdzie się ponownie w normalnym obszarze temperatur (komunikat o błędzie E5).
3. **Skoki napięcia / ochrona przed piorunem**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie skoki napięcia spowodowane uderzeniem pioruna i przerywa proces gotowania. Po minutowej przerwie proces gotowania będzie kontynuowany.
4. **Ochrona przed metalami**
   Urządzenie rozpoznaje, kiedy małe elementy metalowe poniżej 8cm leżą na płycie i w takim przypadku nie pozwoli się włączyć.

5. **Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy na płycie nie stoi żadne naczynie lub kiedy użyte naczynie nie jest przystosowane do użycia na płycie indukcyjnej. W takim przypadku pojawi się sygnał dźwiękowy i proces gotowania zostanie przerwany (komunikat o błędzie E0).

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.

1. Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia celem wyczyszczenia w wodzie lub innych płynach.
2. Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.
3. Proszę nie używać środków do szorowania, druciaka lub innych rysujących lub ostrych przedmiotów. Proszę w żadnym wypadku nie polewać bezpośrednio urządzenia wodą lub innym płynem.
4. Przy mocniejszym zabrudzeniu można użyć dostępnego w handlu środka czyszczącego lub specjalnej skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych.
5. Proszę od czasu do czasu wyczyścić otwory wentylacyjne za pomocą miękkiej szczoteczki, aby zapobiec zbieraniu się kurzu.

USUWANIE BŁĘDÓW

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
E0	Brak naczynia kuchennego, nieprzystosowane naczynie lub zła pozycja	Proszę używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji o średnicy min. 12 cm i maks. 2 6cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.
E1	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E2	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E3 E4	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniach napięcia proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Po ok. 1 minucie proces będzie kontynuowany.
E5	Zbyt wysoka temperatura powierzchni	Jeżeli temperatura powierzchni będzie zbyt gorąca, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłączy się automatycznie z powodów bezpieczeństwa. Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany. Aby zapobiec przegrzaniu się powierzchni, zalecamy wybrać temperaturę, przy małych naczyniach - niską do średniej, i tylko przy dużych naczyniach - średnią do wysokiej.

E6	Przegrzanie z powodu przejściowego wyłączenia się wentylatora	Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany.
E7/E8	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®